

同志社女子大学生活科学 Vol. 53, 55～66 (2019)

《資 料》

数のつく食べ物

(3) 名前に数字の三がつく食べ物 (その1)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(3) Food Materials and Foods with Numeral 3 in the Name (Part 1)

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

[三 (あ～さんしゅ)]

青三島 [アオーミシマ]

ミシマオコゼ科の海水魚 [新版食材図典] [美味しいマイナー魚介図鑑]。名称は近縁種の三島^{ミシマ}* (三島虎魚^{ミシマオコゼ}*) に似た青色の魚の意。アング・オボコ・サガンボ^{ミシマアンコウ}* [魚介類 2.5 万名前大辞典], オンナサガンボ [美味しいマイナー魚介図鑑] とも呼ぶ。体長は 40^{センチ}ほど。背と体側は青緑色で, 小さな斑点がある [新版食材図典]。日本各地および東シナ海から渤海に生息 [新版食材図典]。底引き網で獲れるが, 味はよくなく, 練り製品の原料とする [新版食材図典]。

青三葉 [アオーミツバ]

セリ科のミツバ (三葉)* で, 若く茎が細いものの市場名。切り三葉* や根三葉* に比べて, 葉・葉柄ともに短くて硬く, 緑色が濃いことから, 青三葉と呼ぶ [食材図典]。糸三葉^{イトミツバ}* とも呼ぶ [食材図典] [日本料理由来事典]。関西では, 春から秋に露地に種を密に蒔いて, 発芽させ [食材図典] [日本料理由来事典], 葎^{よしず}などで日除けして育て, やや軟化・軟白させる。二～三ヶ月で葉柄が 20～25^{センチ}ぐらいになった時, 根株ごとあるいは地際^{さわ}から切り取り, 食用にする。おひたし, あえもの, 吸い物に喜ばれる。近年は水耕栽培の普及により周年栽培されている [食材図典]。三葉の項の①を参照。

阿波三盆 [あわーさんぽん]

阿波 (今の香川県) でつくられる三盆糖^{さんぽんとう}*。分蜜糖の一

種で日本の伝統的手法でつくられる [たべもの起源事典]。三盆^{さんぽん}・三盆白^{さんぽんしろ}・三盆糖^{さんぽんとう}・和三盆の項を参照。なお, 分蜜糖とは, 糖と糖蜜との混合物である原糖 (糖汁) を遠心分離機や布袋に入れて, 糖蜜を分離した砂糖のこと。糖汁を煮詰めてつくる含蜜糖に対比して使われる用語 [簡明食辞林]。商業上の用語では粗糖に対する精糖。

糸三葉 [イトミツバ]

セリ科のミツバ (三葉)* で, 若く茎が細いものの市場名。青三葉* に同じ。三葉の項の①を参照。

諸三杯漬・諸三盃漬 [いもーさんばいづけ]

さんばいづけ^{さんばいづけ}^{アオミツバ}三杯漬 (三盃漬)* の一つ。生の薩摩芋 (甘藷^{トウ}) と丸の唐辛子^{ガラシ}を三杯酢^{さんばいず}に漬けたもの [甘藷百珍]。三杯漬^{さんばいづけ}諸 (三杯漬芋・三盃漬^{カンショ}諸・三盃漬芋)* とも呼ぶ [茶道名数事典]。江戸時代には甘藷料理の定番として知られていた [茶道名数事典]。『甘藷百珍』(寛政年間 1789～1801) に尋常品として諸三杯漬が記載され, つくり方は「生の芋を適当に切り, 酢一合・酒一合・醤油一合を合わせて煮返した三杯酢に丸のままの唐辛子^{トウガラシ}を一つに入れて漬ける」とある。

馬三葉 [ウマーノミツバ]

①セリ科の多年草 [日本国語大辞典]。三葉^{ミツバ}* の近縁種。名称は, その葉が三全裂しており, 食用となる三葉* に似ているものの, 食用とならず, 馬に食べさせる程度の三葉^{ミツバ}という意 [図説草木名彙辞典]。ただし, 救荒食用とする [図説草木名彙辞典]。他に鬼三葉^{オニミツバ}* [日本植物名彙]・鬼三葉^{オニミツバ}*・鬼三葉^{オニミツバ}*・山三葉^{ヤマミツバ}*・山蟲^{ヤマジラミ}などと呼ぶ [図説草木名彙辞典]。漢名は山芹菜・変豆葉 (誤用) [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。②バラ科キジミシロ属のツチグリ

同志社女子大学名誉教授

(土栗)の別称。京北山でいう〔本草綱目啓蒙〕。漢名はハンバクソウ翻白草・ケイタイコン鶏腿根など。土栗の称は生食用とする根の肥大部を栗に例えたもの〔図説草木名彙辞典〕。根を小児は遊びで生で食べる〔本草綱目啓蒙〕。飢饉の時、根を掘り取って飯に混ぜて食べる〔和漢三才図会〕。

大三島〔オオ・ミシマ〕

ミシマオコゼ科の海水魚〔新版食材図典〕。ミシマオコゼ三島虎魚*の近縁種で大型であることからの称〔新版食材図典〕。アンコウ鮫・ミシマアンコウ三島鮫*〔魚介類2.5万名前大辞典〕・ミシマ三島*〔魚介類2.5万名前大辞典〕とも呼ぶ〔新版食材図典〕。体長は50〜90^{センチ}ほどで鱗はなく、皮膚は硬い〔新版食材図典〕。ニュージーランド周辺の水深200〜500^{メートル}に生息し、海底の砂か泥の中に身体を埋めている〔新版食材図典〕。白身で肉量が多く、フライ、ソテー、スープの具などさまざまな料理に向く〔新版食材図典〕。

晩三吉〔オク・サンキチ〕

バラ科のナシ(梨)の一品種。ナシ晩生梨の代表。名称は晩生の三吉梨*の意。バンサンキチ(晩三吉)*とも〔日本国語大辞典〕。略して、サンキチ三吉*〔日本国語大辞典〕。また、オクサンキ・サンキとも呼ぶ〔飲食事典〕。新潟県原産で〔食材図典Ⅲ〕、江戸末期あるいは明治初期に新潟県中蒲原郡両川村でワセ早生三吉の偶発実生として発見された〔原色果実図鑑〕。大玉で、果皮は赤梨と呼ばれるように褐色だが、肉は純白で緻密で柔らかく、品質がよい。果汁を多く含み、甘味も酸味もほどよくあって美味。貯蔵性もよい〔日本国語大辞典〕〔食材図典〕。二〜三ヶ月貯蔵すると甘味を増すので、貯蔵梨として有名。新潟のほか、岡山、福岡、熊本などでも栽培される〔日本国語大辞典〕。

御三時〔おーさんじ〕

午後三時頃に食べる軽食〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。さんじ三時*。お八つ*〔日本国語大辞典〕。

鬼三葉〔オニーノ・ミツバ・オニーミツバ〕

セリ科のウマノミツバ(馬三葉)*の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。食用にならない三葉の意の称。ウマノミツバ馬三葉の項の①を参照

和蘭三葉〔オランダ・ミツバ〕

セリ科のセロリの別称〔食材図典〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本の野菜〕〔飲食事典〕。オランダ人が長崎に伝えたことからの称。漢名は塘蒿〔図説草木名彙辞典〕〔日本の野菜〕・白芹〔図説草木名彙辞典〕。和名には他にセリリー〔日本の野菜〕〔飲食事典〕・芹人參〔図説草木名彙辞典〕・胡蘿蔔〔図説草木名彙辞典〕・西洋三葉*〔日本国語大辞典〕・白芹〔図説草木名彙辞典〕〔野菜・藻類(新・食品事典⑤)〕などがある。全草を食用〔食材図典〕〔図説草木名彙辞典〕。西欧では古

くから薬用・香料としたが、17世紀になって食用とされた〔食材図典〕。我が国には豊臣秀吉の朝鮮出兵の時に加藤清正が持ち帰ったとされ、清正人參〔日本植物名彙〕〔図説草木名彙辞典〕と呼ばれた。江戸時代末期、文政年間(1818〜1830年)にオランダ経由で再度伝来し、和蘭ミツバ三葉と呼ばれた。『日本植物名彙』(明治17年-1884)にも「オランダミツバ キヨマサニンジン」とある〔日本国語大辞典〕。しかしながら、その独特の臭みから一般に栽培されたり、食べられたりすることはなかった〔日本の野菜〕〔新版食材図典〕。セロリが本格的に日本の食卓に上ったのは、1970年代後半とされる。

耆婆三礼草〔ギバー・サンライソウ〕

同名三種あり〔本草綱目啓蒙〕。語源不詳。①ゴマノハグサ科のカワヂシャ(川菫苳)の別称〔図説草木名彙辞典〕。三礼草*・三礼草*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。湿地に生え、高さ20〜60^{センチ}で、葉はキク科の菫苳に似る。葉や茎が野菜として食用にされる〔新牧野日本植物圖鑑〕〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。若葉は刺身のつまとする〔図説草木名彙辞典〕。②キク科のタカサブロウ(高三郎)の別称〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。古名〔日本国語大辞典〕。食用ではない。全草を薬用(ただれ目・下痢止・止血)とする〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。古名宇末木多之〔和漢三才図会〕〔図説草木名彙辞典〕。漢名は鱧腸〔和漢三才図会〕〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。和名には他に鰻 掴・三廉・三廉草・一夜草などがある〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。③アカザ科のアリタソウ(有田草)(ルウダ〔本草綱目啓蒙])の別称〔図説草木名彙辞典〕。臭気が強く生食できない〔本草綱目啓蒙〕。全草を薬用(駆虫)〔図説草木名彙辞典〕。

切り三葉〔キリー・ミツバ〕

セリ科のミツバ(三葉)*で、ナンカミツバ軟化三葉の市場名の一つ。葉柄と葉を利用する。根を切り取って出荷するのでこの称がある。フシコミツバ伏込三葉とも。春に種子を蒔いて根株を十分に肥えさせ、晩秋にこれを掘取って軟化室(遮蔽した部屋)に伏せ込みし、越冬させる。翌年、温暖な暗黒状態で軟化栽培し、出てくる葉柄を30^{センチ}ほどに伸ばし、葉が開くころに光を入れて緑色にし、根元で切り取り、収穫する〔日本の野菜〕〔食材図典〕〔日本料理由来事典〕。関東東京近郊が主産地〔日本料理由来事典〕。香りは根三葉*やアオミツバ青三葉*(糸三葉*)に劣るが、舌触りは優れるので吸いものや茶碗蒸しによい。三葉の項の①を参照。

車三七〔クルマ・サンシチ〕

ゴマノハグサ科のクガイソウ(九蓋草)*の別称〔本草綱目啓蒙〕〔日本国語大辞典〕。山地や高山草原に自生。若葉

を食用にする〔図説草木名彙辞典〕。根茎は乾して薬用（利尿・関節炎・リウマチに）〔図説草木名彙辞典〕。漢名は威靈仙〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕（誤用）〔図説草木名彙辞典〕。和名は葉が輪生し九段になっていることからの称〔図説草木名彙辞典〕。『広益地錦抄』（享保4年-1719）に「威靈仙葉は五葉づ・ならび車のごとく付て段々^{いれいせん}にのぼる故に草花に草三七共九蓋草^{かい}ともいふ」とある。和名には他に九輪草^{クリンソウ}*〔日本国語大辞典〕（サクラソウ科のクリンソウ*とは同名異種）・九階草^{クカイソウ}*・九楷草^{クカイソウ}*・虎尾^{トラノオ}〔本草綱目啓蒙〕などがある〔図説草木名彙辞典〕。

鯉の三角皮〔コイのーさんかくかわ〕
鯉料理の盛り方。『貞丈雑記』に〈鯉の三角皮の刺し^{さし}と云う、尾先の肉をすきて盛るなり。〽かくの如し^{かきね}。重皮^{かさね}というは、皆躬なり。皮の事にてはなし。四つ重と云うもあり。〽重皮^{かさね}、かくの如く盛るなり。〽四つ重、かくの如し〈『四条流献方聞書』に見えたり〉とある。

三枝〔サキークサ〕

キク科のオケラ（朮）の別称〔図説草木名彙辞典〕。葉が三〜五に全裂するものがあること〔本草綱目啓蒙〕からの称。苦みを除去する必要があるが〔図説草木名彙辞典〕、根茎・若葉を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。根茎「白朮^{びやくじゆつ}」〔蒼朮^{そうじゆつ}〕を薬用（利尿・健胃）〔図説草木名彙辞典〕。また、「屠蘇散^{とそさん}」の材料とする〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。蚊遣りにも利用〔図説草木名彙辞典〕。

三五八漬〔さごはちーづけ〕

福島県会津地方や山形県の名物の麴漬^{こうじ}〔新版食物事典〕〔簡明食辞林〕〔漬け物（新・食品事典Ⅷ）〕。「三五八」は、漬け床材料の割合が塩三、麴五、餅米八であるところからの称〔新版食物事典〕〔日本料理由来事典〕〔食材図典Ⅱ〕。餅米を蒸して冷やしたものに麴と塩を入れ、一昼夜発酵させて漬け床をつくり、これに魚や季節の野菜を漬け込む〔新版食物事典〕。麴を八、餅米を五にする場合もあり、こうした床は長期間使用できる〔酒の肴雑学百科〕。元来は東北地方の農家の大家族で出た残飯を漬物床に利用したもので〔つけ物通〕〔日本料理由来事典〕、残飯を湯でねり、米麴、塩を加えてしばらく置き、ほどよく糖化して風味が出てきたところに、胡瓜^{キュウリ}や茄子^{ナス}、蕪^{カブ}などを細切りにして漬けた〔日本料理由来事典〕。

三国米〔さごーへい〕

吸い物の実の一つ。『精進料理献立集』二篇（文政7年-1824）に〈吸物 三国米 △さごへい木ぐすりや又はかんぶつやにあり 水にてよくゆにしおか入〉とあるが、

未詳。

三々〔さーさ〕

女房詞で酒のこと〔御湯殿上日記〕〔女房叢書〕〔日葡辞書〕〔女中詞〕〔御所ことば〕〔女性語辞典〕。「三々」は音「ささ」からの転。「ささ」の語源には諸説がある〔日本国語大辞典〕〔日本古代食事典〕。①中国で酒のことを竹葉と呼び〔塩囊鈔^{ちんよう}〕、竹葉^{ちくよう}を和風に笹^{ささ}といい直した表現〔嘉良喜随筆〕〔漫画随筆〕〔閑窓瑣談〕〔倭訓栞〕〔貞丈雑記（頭書）〕〔守貞漫稿〕〔たべもの語源辞典〕。②「さけ」の「さ」を重ねたもの〔古事伝記〕〔倭訓栞〕〔大言海〕。③式三献に定まった酒杯の作法である三三九度の三三から。『貞丈雑記』（天保14年-1843）に〈ささ。九こんの事〉に〈「酒を「ささ」とも「くこん」とも云うは、ささは「三々」也、くこんは「九献」なり。酒は三三九度呑むを祝いとする故なり。「九」は陽数にてめでたき数ゆえ、唐土にも九献と云う事あり。〉とある。④「酢々」が国語化したもの〔日本語原考（与謝野寛〔著〕）〕。⑤宴席（酒祝）で酒を薦める囃子詞から〔日本古代食事典〕〔総合日本民族語彙〕。『古事記』（和銅5年-712）神功皇后の条「酒楽之歌」に「佐佐^{ささ}」の語が出てくる〔日本古代食事典〕。酒の呼称には、他に九献^{くこん}*・九文字^{くもじ}*・三輪^{みわ}*・三寸^み（三木）*などがある。

笹木三月子〔ササキーサンガツゴ〕

アブラナ科のダイコン（大根）の栽培品種。広島市の民間育種家笹木憲治氏が「三月子^{サンガツゴ}」と「聖護院」を交配させて育成したことからの称〔都道府県別地方野菜大全〕。晩抽性^{ばんちゅうせい}で耐寒性のよい丸大根〔都道府県別地方野菜大全〕。多くの品種が抽苔する三月下旬から四月中旬にかけて出荷が可能〔都道府県別地方野菜大全〕。生食の他、煮崩れしないため、おでんなどの煮物にも適する〔都道府県別地方野菜大全〕。三月大根の項を参照。

薩男三島・鯨男三島（サツオーミシマ）

ミシマオコゼ科の海水魚〔美味しいマイナー魚介図鑑〕〔魚介類2.5万名前大辞典〕。語源は不詳だが、①「薩男^{サツオ}」は「荒っぽい薩摩男^{さつ ま おとこ}」の意で、本種が薩摩（今の鹿児島県）と何か関わりがあることを示す称か、また、②「鯨男」は鯨をする人のことで、本種が肉食魚であることと関係する称か。ミシマアンコウ^{ミシマアンコウ}*・アンゴ・オコボ・オボコとも呼ぶ〔魚介類別名辞典〕。体長40^{センチ}。駿河湾から九州南岸の太平洋沿岸に生息〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。食材に適する〔魚介類2.5万名前大辞典〕。近縁種に三島虎魚^{ミシマオコゼ}*、青三島^{アオミシマ}*、大三島^{オオミシマ}*がいる〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。

讃岐三白〔さぬきーさんぱく〕

讃岐（今の徳島県）特産の砂糖で、日本の伝統的手法でつくられた分蜜糖の一種〔たべもの起源事典〕。讃岐三盆*・讃岐三盆白とも呼ぶ〔たべもの起源事典〕。

讃岐三盆〔さぬきーさんぽん〕
讃岐三盆白*に同じ。讃岐三盆白とも呼ぶ〔たべもの起源事典〕。三盆・三盆白・三盆糖・和三盆の項を参照。

三把・三飯〔さーば〕

生飯・散飯とも書く〔日本国語大辞典〕〔大辞林〕。禪家の持戒者の一方式で、餓鬼・鬼子母神・鳥獣などに施すために食前に取り分けた少量の食物をいう〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。野外や屋根の上などに撒いておく〔大辞林〕。さばの飯とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。「さば」は「生飯」の唐宋音読み「さんぱん」からで〔日本国語大辞典〕、「三把」・「三飯」〔名数数詞辞典〕は転訛。さんば（三把・三飯・生飯・散飯）*・さんぱん（三把・三飯・生飯・散飯）*とも呼ぶ〔大辞林〕。

三郎〔サブローウ〕

スズキ目トクビレ科サブロウ属の海水魚〔美味しいマイナー魚介図鑑〕〔食材図典Ⅲ〕。千葉県銚子市以北の太平洋側、オホーツク海に生息。白身の上品な味〔食材図典Ⅲ〕。呼称は、熊谷次郎直実に因む名称をもつ近縁種の熊谷魚、別称次郎、の弟分という意らしい〔新釈魚名考〕〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。トトキ・トドキ・トントコトン・オクジなどとも呼ぶ〔新釈魚名考〕〔魚介類別名大辞典〕〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。三郎の弟分に四郎*があり、この種は富山県以北の日本海側に生息する〔食材図典Ⅲ〕。また、その弟分とする七郎魚*がある〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。

三郎貝〔サブローウガイ〕

①フネガイ科の二枚貝サルボウガイ（猿類貝）の別称〔食材図典〕。他に猿類・エテボウ・赤貝・モガイとも呼び〔新版食材図典〕、小赤〔食材図典Ⅲ〕とも呼ぶ〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。「三郎貝」は猿類貝の転訛。赤貝の近縁種で、赤貝より小さい。市場では猿類貝は同属の喰違 猿類とともに「パチ」「パッチ（場違い）」と呼び、赤貝を「本玉」と呼んで区別される〔図説魚と貝の大事典〕〔からだによく効く旬の食材 魚の本〕。日本国内では東京湾から九州の有明海にかけて分布〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。味は赤貝より劣るが、むき身を酢味噌和え、煮込みの五目飯などにする〔魚Ⅱ（新・食品事典④）〕。また、佃煮、しぐれ煮、缶詰などに加工され市販されている〔魚Ⅱ（新・食品事典④）〕。刺身でも美味〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。「猿類」・「猿類貝」の語源は、①丸みを帯びて膨らんだ貝殻が、猿が食べ物を口いっぱいに入れ

で、頬を膨らませているようであることから〔魚Ⅱ（新・食品事典④）〕、①殻に生える褐色の毛と肉の赤い色が猿の頬のように似ていることから〔本朝食鑑〕〔図説魚類の大事典〕〔からだによく効く旬の食材 魚の本〕、②肋の様子片口桶の「猿類」の形に似ているから〔からだによく効く旬の食材 魚の本〕〔日本大百科全書（ニッポニカ）〕、などという。②フネガイ科の二枚貝クマサルボウガイ（熊猿類貝）（クマサルボウ（熊猿類））の別称〔美味しいマイナー魚介図鑑〕〔魚介類別名大辞典〕。「三郎貝」は熊猿類貝からの転訛略称。殻は大型の四角形でよく膨らんでいる〔新版日本食品大事典〕。プーガイとも呼ぶ〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。熊猿類の「熊」の語源は、①殻皮が厚く黒いことから〔新版日本食品大事典〕、あるいは②「熊」は一般に大型であることを表すので〔日本国語大辞典〕、猿類貝より大きい貝の意の称か。瀬戸内海、大村湾、有明海に生息する希少種〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。生食には向かない〔美味しいマイナー魚介図鑑〕ともいうが、生食にも缶詰にもなる〔新版日本食品大事典〕。煮物、炊き込み御飯にすると美味しい〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。

三味線〔サミーセン〕

サミセングサ（三味線草）*あるいはサミセンバナ（三味線花）*の略称〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。シャミセン（三味線）*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。

三味線草〔サミセングサ〕

アブラナ科のナズナ（薺）の別称〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。シャミセングサ（三味線草）*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。他に三味線*・三味線花*とも呼ぶ。薺は三絃草（三弦草）の項を参照。

三味線草〔サミセンソウ〕

ナデシコ科のハコベ（繁縷）の別称。山口県阿武郡でいう〔日本国語大辞典〕。若葉を食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。

三味線花〔サミセンバナ〕

アブラナ科のナズナ（薺）の別称〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。シャミセンバナ（三味線花）*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。他に三味線*・三味線草*とも呼ぶ。薺は三絃草（三弦草）の項を参照。

三温糖〔さんおんーとう〕

糖類の一種〔食材図典〕〔日本国語大辞典〕。日本でつくられている精製砂糖は、粗目糖（白粗・中粗）、グラニュー糖、上白糖、中白糖、三温糖に分類され、粗目糖やグラニュー糖より結晶の小さい上白糖・中白糖・三温糖を車糖という。このうち、三温糖は上白糖、中白糖を回収

した後の糖蜜からつくられるので純度が低く、黄褐色の砂糖である〔食材図典〕〔新版日本食品大事典〕。「三温」は糖蜜を加熱溶解・結晶化させる回数からの称。上白糖と同じく分蜜糖からの精製糖の製法であるが、製造工程で結晶化と溶解を繰り返して、砂糖中の着色物や不純物を除く。このときの回数が三回の場合は三温、四回の場合は四温と云い、この回数が増えるにつれて上質の砂糖となる。現在では丁度中間段階に当たる三温の称だけが残っている〔砂糖の事典〕。三温糖は数度の加熱によりカaramel成分が形成されるので、結晶は黄みがかっているが、上白糖より甘みが強く風味があるため、煮物やつくだ煮などに使われる〔食材図典〕。

三搔敷〔さんかいしき〕

日本料理の献立で中心となる三つのもの。活け造り・組肴（口取り）・浜焼き（焼き魚）をいう〔読む食辞苑〕。これらをそれぞれ違った台や鉢、皿に盛り、搔敷（剥き物、葉のついた小枝、花、または南天・檜葉・譲葉など常磐木の葉）を添えて供する〔読む食辞苑〕。

三階草・三界草〔サンガイグサ〕

シソ科のホトケノザ（仏座）の別称〔図説草木名彙辞典〕。花が数段につくことによる称。食用ではないが、子供の遊びで花びらを抜き取り、それを吸って蜜を味わうことがある。なお、春の七草の一つのホトケノザ（仏座）は、キク科の越年草小鬼田平子の別称である。ところが、同名のために本種を春の七草のホトケノザ（仏座）であると誤解している場合がある〔図説草木名彙辞典〕。「季節を祝う食べ物（2）」を参照。

三階葱〔サンガイネギ〕

ヒガンバナ科ネギ属の葱の一品種ヤグラネギ（槽葱）の別称〔本草綱目啓蒙〕。その形からの称。槽葱は他に二階葱*・三段葱*・親子葱・燈台葱・三階一文字*・輕葉葱・太神楽葱など四十近い称をもつ〔食材図典〕。二階葱の項も参照。

三階一文字〔サンガイヒトモジ〕

ヒガンバナ科ネギ属の葱の一品種ヤグラネギ（槽葱）の別称。富山県でいう〔日本国語大辞典〕。三階葱*に同じ。「一文字」は女房詞で葱（ネギ）のこと。

三角〔サンカク〕

実や茎などが三角形の植物の称。食用になるものも数種ある。①イネ科のトウモロコシ（唐蜀黍）（玉蜀黍）の別称。熊本県下益城郡でいう〔日本国語大辞典〕。種子を食用〔図説草木名彙辞典〕。②ヒシ科のヒシ（菱）の別称。鹿児島県種子島でいう〔日本国語大辞典〕。種子を食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。③タデ科

のミゾソバ（溝蕎麦）の別称〔日本国語大辞典〕。山口県阿武郡では三角草、山形県北村山郡では三角葉という〔日本国語大辞典〕。若葉を食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。④イネ科のシコクビエ（四国稗）*の別称〔日本国語大辞典〕。新潟県一部では三角稗*という〔日本国語大辞典〕。種子を食用〔図説草木名彙辞典〕〔雑穀〕。⑤タデ科のソバ（蕎麦）の別称〔蕎麦の事典〕。果実の胚乳を食用〔図説草木名彙辞典〕。ミカド（三角・三稜）とも、略して角とも呼ぶ〔蕎麦の事典〕。

三角貝〔サンカクーガイ〕

フジノハナガイ科の二枚貝ナミノコガイ（波子貝・浪子貝〔魚介類別名辞典〕）の別称〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。殻の形状からの称か。ナミガイ・スズメガイ・ナングとも呼ぶ〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。「波子貝」は波打ち際に遊び太陽光線をキラリと反射して砂に潜ることからの称〔魚介類別名辞典〕。房総半島以南のきれいな砂地に生息。汁、炊き込み御飯として食べる〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。

三角銀杏〔サンカクーギンナン〕

イチヨウ科の公孫樹（銀杏）の種実で三稜のもの〔本草綱目啓蒙〕。公孫樹（銀杏）の種実には二稜、三稜、四稜のものがあり、三稜は希である〔本朝食鑑〕。二稜を雌、三稜を雄とし〔和漢三才図会〕、三稜のものは毒があるという〔本草綱目啓蒙〕。銀杏はビタミン B₆ と構造の似た 4'-メトキシピリドキシンを含んでおり、多量に摂取するとビタミン B₆ の働きを阻害し、数時間のうちに、嘔吐、下痢、呼吸困難、痙攣などビタミン B₆ 欠乏症の中毒を起こすこともある。三角銀杏が 4'-メトキシピリドキシンを特に多く含むかは不明。

三角酸〔サンカクーサン〕

カタバミ科のカタバミ（片喰・傍食〔図説草木名彙辞典〕）（酢漿草）の漢名別称〔図説草木名彙辞典〕。三出葉で全草にシュウ酸（蓆酸）を含み酸味が強いこと〔食べられる野生植物大事典〕からの称。他の漢名に酢漿草・三葉酸*・三葉白*・三葉酢漿草*がある〔図説草木名彙辞典〕。また、和名に三谷六葉草*がある〔図説草木名彙辞典〕。湯煮して酸味処理が必要だが、花と葉を食用〔食べられる野生植物大事典〕〔図説草木名彙辞典〕。葉・茎は薬用（疥癬に）〔図説草木名彙辞典〕。三葉の項の②を参照。

三角粽〔さんかくちまき〕

越後地方（今の新潟県）で作られる三角形の粽〔飲食事典〕。古書に掲げる最も古風な粽の製法や形を残している〔嬉遊笑覧（文政13年-1830）〕。糯米を水に浸けて柔らかくし、そのまま笹の葉で三角形に包み、菅で縛って聯

につづったのを灰汁または梔子クチナシの汁で煮たもので、黄粉キンを添える〔飲食事典〕。古雅な風味があるが、米の膨れる余地を残すため包み方に熟練を要するとされる〔飲食事典〕。

三角蔓〔サンカクーツル〕

①ブドウ科の蔓性落葉低木〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。葉の形が三角形をした、蔓性植物であることからの称。行者之水ギョウジャノミズとも呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。果実は黒く熟し食べられる〔日本国語大辞典〕。②カヤツリグサ科のカンガレイ（寒枯蘭）の別称〔日本国語大辞典〕。茎が三稜形であること〔新牧野日本植物圖鑑〕からの称。食用ではない。

三角韭〔サンカクニラ〕

ユリ科のヤマラッキョウ（山薤・山辣韭）の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。山韭・紫蒜ヤマニラ ムラサキビルとも〔図説草木名彙辞典〕。自生。野菜の辣韭の半分以下の大きさである。全草を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕。

三角稗〔サンカクヘエ〕

イネ科のシコクビエ（四国稗）*の別称〔日本植物方言集成〕。新潟県一部でいう〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。三角サンカク*とも呼ぶ。種子を食用〔雑穀〕〔図説草木名彙辞典〕。

三家藷〔サンカーショ〕

ヒルガオ科のサツマイモ（薩摩芋）の漢名別称〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。名称の語源不詳。漢名は甘藷。薩摩芋は甘藷・甘薯・唐薯・唐芋・唐芋・琉球芋・三徳芋サントクイモ〔日本国語大辞典〕・八里ハチリ*・八里半ハチリハン*・十三里ジュウサンリ*〔日本国語大辞典〕などとも呼ぶ〔日本植物方言集成〕。塊根を食用、デンプン・酒精の原料とする〔図説草木名彙辞典〕。

三月子〔サンガツゴ〕

サンガツダイコン
三月大根*に同じ。

三月紅〔サンガツコウ〕

愛媛県北条市庄地区在来の地ダイコン（大根）「庄大根」の別称〔都道府県別地方野菜大全〕。根部が地上部・地下部ともに赤紫色に色づき三月頃まで収穫できることからの称か〔都道府県別地方野菜大全〕。

三月鯛〔サンガツダイ〕

さんがつたい
三月の鯛*に同じ〔日本国語大辞典〕。

三月大根〔サンガツダイコン〕

アブラナ科のダイコン（大根）の一品種〔本朝食鑑〕〔大和本草〕〔和漢三才図会〕〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。春大根〔大歳時記〕。秋に種子を蒔いて、翌年の陰暦三、四月に収穫することからの称〔本朝食鑑〕〔和漢三

才図会〕。普通の大根より形が小さく味も落ちるが、普通の大根が臺が立ち端境期となる頃であるので、漬け物や大根おろしに珍重される〔大歳時記〕。三月子*〔都道府県別地方野菜大全〕・燕大根〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕・ハルカワ大根〔日本国語大辞典〕と呼び、二年越しであることから二年子*・二年子大根*とも呼ばれる〔大歳時記〕。料理書では『料理献立集』（寛文11年-1671）を初出とし、『ちから草』（享保10年1725頃成立）などに出てくるが、『料理早指南』初篇（享和元年-1801）以降は登場しない〔食生活語彙五種便覧〕。現代では、長崎県橘湾岸で橘三月大根が栽培され〔食材図典Ⅲ〕、広島で三月子と聖護院を交配させた笹木三月子*が栽培される〔都道府県別地方野菜大全〕。二月大根の項・四月大根の項も参照。

三月菜〔サンガツナ〕

早春に種を蒔き陰暦三月頃に葉を食用とする野菜の総称〔大歳時記〕。四月菜の項も参照。端境期の青菜として重宝される。①アブラナ科のコマツナ（小松菜）の別称〔日本国語大辞典〕。小松菜は漬菜の一品種で、カブナ群やアブラナ（油菜）群に近い交雑栽培品種〔日本の野菜〕〔食材図典〕。早春に種子をまいて三月頃に若いものを摘み菜とする〔日本国語大辞典〕。コマツナ ウグイスナ フユナ
小松川・鶯菜・冬菜・撮菜・チゴナ・ヒガンナとも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。②アブラナ科のタカナ（高菜）の別称。富山県の一部、徳島県の一部でいう〔日本国語大辞典〕。高菜は芥子菜の一品種〔日本の野菜〕〔食材図典〕。三池高菜の項も参照。③アブラナ科のトウナ（唐菜）の別称。新潟県の一部でいう〔日本国語大辞典〕。唐菜は漬菜の一品種で〔日本の野菜〕〔食材図典〕、九英*・九英菰*・九英蔓青*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。

三月葱〔サンガツネギ〕

ヒガンバナ科ネギ属のワケギ（分葱）の別称〔日本国語大辞典〕。葉を食用。旬が三月から五月であるところからの称。他に冬葱・千本葱*・千本*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。

三月の鯛〔さんがつーのーたい〕

陰暦三月頃に獲れるスズキ目タイ科のタイ（鯛）〔日本国語大辞典〕。三月鯛*とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。

三月平目・三月比目魚〔サンガツヒラメ〕

ヒラメ科のヒラメ（平目）の旬。江戸で春に賞す〔本草綱目啓蒙〕。一方、「三月平目は犬も食わぬ」、「三月平目は貰っても食えぬ」のことわざがある〔食物ことわざ事典〕〔食の名言事典〕。これには、①陰暦三月頃、平目は産卵期で浅いところにやってくるので沢山獲れ、おこぼれ

をもらう犬も食べ飽きるほどであるという意味と、⑩俗に「寒平目」といわれるように、平目の旬は晩秋から冬にかけてで、陰暦三月から七月頃までの平目は産卵期で脂ののりが悪く、水っぽくなってまずいという意味がある〔食物ことわざ事典〕。

三月河豚〔サンガツフグ〕

フグ科のヒガンフグ（彼岸河豚）の別称。宮崎県松島でいう〔図説魚と貝の大事典〕。ヒガンフグと同趣で三月の彼岸頃多くとれることからの称〔図説魚と貝の大事典〕。赤目河豚・赤河豚・目赤とも呼ぶ〔魚分類2.5万名前大辞典〕〔魚分類別名辞典〕。三原河豚*とも呼ぶ。肉は無毒とされているが、有毒個体が発見されているので注意が必要〔図説魚と貝の大事典〕。皮膚と腸は強毒、肝臓と卵巣は猛毒〔図説魚と貝の大事典〕。

三月豆〔サンガツマメ〕

陰暦三月に旬を迎える豆の称。①マメ科のエンドウ（豌豆）の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本の野菜〕〔日本国語大辞典〕。特に種子と若い莢を食用とする莢豌豆の別称〔日本国語大辞典〕。エンドウの古語は野良豆・野豆・之良末女〔図説草木名彙辞典〕。エンドウは他に文豆・雪割豆・三月豆*・二度豆*などと呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕〔日本植物方言集成〕。②マメ科のソラマメ（空豆）（蚕豆）の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。若い未熟の種子は煮豆として食す。よく熟した種子は、煎り豆、甘納豆、煮豆、餡とする他、味噌、醤油などの原料とする〔日本国語大辞典〕。空豆は、白莢が空を向いて付くことからの称〔物類称呼〕〔日本国語大辞典〕。中国では莢の形が老蚕に似ていることから蠶豆（蚕豆）〔本草綱目啓蒙〕と呼ぶ〔日本の野菜〕。空豆には三月豆*・三月豆の他、夏豆雲州備後・四月豆*・四月豆*阿州土州・五月豆*・五月豆*豆州駿州・冬豆相州・雪割豆下総〔本草綱目啓蒙〕など季節と関係した呼称が多い〔日本の野菜〕。他に二度豆*・五月雨豆*とも〔図説草木名彙辞典〕。豆の形からお多福豆と呼ぶ地方も多い〔日本の野菜〕。地方によっては豌豆芸州〔本草綱目啓蒙〕と呼ぶ。

三月麦〔サンガツムギ〕

同名二種がある。いずれも、陰暦三月に実ることからの称。①イネ科のオオムギ（大麦）の別称。岩手県、福岡県でいう〔日本国語大辞典〕。②イネ科の早生のコムギ（小麦）の別称。香川県でいう〔日本国語大辞典〕。

三月分葱〔サンガツワケギ〕

ヒガンバナ科ネギ属のアサツキ（浅葱）（糸葱・胡葱）の別称。伊勢（今の三重県）でいう〔本草綱目啓蒙〕。葉、鱗茎を食用。旬が陰暦三月頃であるところからの

称。他に一文字*・千本分葱*などと呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。

三ヶ庄飯〔さんがのしょうめし〕

米・麦・粟の三種を混ぜて炊いた飯〔都鄙安逸傳〕〔日本国語大辞典〕。謡の「鉢の木」に因む称といい、『都鄙安逸傳』（天保4年-1833）に「○三ヶ庄飯 三ヶ庄飯とは米と麦と粟と三品合して焚飯ゆへにしか云り。是鉢の木の謡より出し名なるべし。扱焚様はいつもたく麦飯のほとりに笑したる麦を米の上へ入てたき吹あがる時粟の洗ひたるを入杓子にて上をばならし蓋をして明ざるやうにして焚ばよく出来るなり尤水かげんは常にたく麦飯の水加減の上粟を入れるだけの水を余分に入れて焚くべし」とある〔日本国語大辞典〕。

三官飴・三貫飴〔さんかん-あめ〕

江戸時代に名物だった飴〔守貞漫稿〕〔日本国語大辞典〕。白飴をさらに白くし、細かく切って米粉をまぶしたもの〔本朝食鑑〕〔日本名彙辞典〕。砂糖を用いた飴の名は南北朝期から見られるが、盛んにつくられるようになるのは南蛮菓子が普及しはじめてからである〔日本名彙辞典〕〔近世菓子製法書集成〕。三官飴は中国からの舶来品であったらしく、『見聞筆抄』（慶長18年-1613）に「其頃三官という唐人、北条氏の御判をいただき諸州にわたり、天正六年七月三日三崎の港に唐船着岸す」とある〔日本名彙辞典〕。語源について、①この頃、明の三官が伝えたことから三官飴と呼ぶという説〔日本名彙辞典〕がある。また、②華商の三官がつくったところから三官飴と呼ぶとする説〔本朝食鑑〕もある。山城（今の京都府）の地誌『雍州府志』（貞享3年-1686）は「一条虎屋饅頭ノ祖三官モ亦中華投化人」と記し〔近世菓子製法書集成〕、禁裏御用菓子匠の虎屋黒川家の祖先が唐人三官であったとするが、虎屋の社史である『虎屋の五世紀』（2003年）はこれを否定している。

『仮名世説』（文政7年-1824）に引くところの『國町の沙汰』（延宝2年-1674）に「麴町の助三麴の焼、両国橋のちぢら糖、芝の三官飴、大佛大師堂の源五兵衛餅」と挙げられているように、延宝（1673-1681年）の頃の江戸では芝の田町三丁目にあった「芝の三官飴」〔日本名彙辞典〕が有名であったが、これはまもなく衰えた〔守貞漫稿〕〔日本食物史（下）〕。『芝の三官飴』と並んで高名な店に目黒不動の「桐屋の三官飴」があった〔日本名彙辞典〕。『街の姿晴風翁物売り物貰い図譜江戸篇』（1983年）や『江戸名物部類』（山中共吉〔写〕大正7年-1918）によると、元文のはじめ（1737年）江戸中村座で市川柏蔭（二代目団十郎）が『賑鞍馬天狗』のなかで目黒の陳三

官飴売りに扮して評判をとったこともあり〔日本名菓辞典〕〔日本食物史〈下〉〕、後には目黒の桐屋の方が名物になった〔日本食物史〈下〉〕。明和(1764~1772年)の頃の川柳に「言ひ訳のお土産を召せと桐屋いひ」とあり〔日本食物史〈下〉〕、品川の遊郭で遊んでから「桐屋の三官飴」を買って帰り、目黒の不動様にお参りしたと言ひ訳する不心得者もいた〔日本食物史〈下〉〕。同じく、明和(1764~1772年)の頃には浅草雷門外に「川口屋の三官飴」もできた〔日本食物史〈下〉〕。前述の『街の姿』や『江戸名物部類』には台詞が記されていないが、天明6年-1786に中村屋で出された中村重助作『猿若万代厦』の三立目の女飴売りのせりふに「さあさあ買うなり、召しませ召しませ、飴は一流白玉か。何とぞ人の、思い遠近皆様御存知三韓飴、元より飴の始まりは、昔し仙家に霜を煉り、寿命を延る薬とて、甘露の竹の露、飴の餅びの愛敬も、女夫仲よき子育飴(後略)」とある〔日本名菓辞典〕。ここでは「三韓飴」となっているが、三官飴と同趣であろう。その他、芝札の辻にあった西村伊織も「陳三官飴」を売って有名であった〔日本名菓辞典〕。一方、「三貫飴」の呼称もあり、三官飴からの転訛と思われるが、不詳。そのつくり方は『餅菓子即席手製集』(文化2年-1805)に「○三貫飴一餅米 三合一白砂糖三斤 一水あめ 飯椀にいはい 一酢 盃にいはい 右さとうを水二舛にてぎつと煎じ、すいのうにてこし、又せんしつめ、さて餅米をすり鉢にて成程よくすり、此さとうをせんじたる中へ入、まゝ子にならぬやうによくかきまはし、せんし、あはだちたるとき、右水あめと酢をいれ、煮つめ、葛のこの上へあげ、きるなり。尤、さまして切べし」とある。この三貫飴のつくり方は、『古今名物御前菓子秘伝抄』(享保3年1718)の「飴の練り方」と、内容的には全く同じといってよい〔近世菓子製法書集成〕。

三吉 [サン-キチ]

①ヤマノイモ科の蔓性多年草ヤマノイモ(山芋)〔自然薯・自然生〕の別称〔日本国語大辞典〕。長く伸びる芋を食用にする。零余子*も食用にする。三吉の称は、浄瑠璃『丹波与作侍夜の小室節』、『恋女房染分手綱』などに登場する子役が自然生の三吉と呼ばれるところから転じたもの〔日本国語大辞典〕。②バラ科のナシ(梨)の一品種。サンキチナシ(三吉梨)*の略称。③バラ科のナシ(梨)の一品種。オクサンキチ(晩三吉)*・パンサンキチ(晩三吉)*の略称〔日本国語大辞典〕。

三吉梨 [サンキチ-ナシ]

バラ科のナシ(梨)の一品種。略して三吉*。早生の梨。

三九 [さん-く]

三九茄子*の略称〔日本国語大辞典〕。

三九茄子 [さんく-なす]

三九日(九月の九のつく日。九日・十九日・二十九日)に食べる茄子〔日本国語大辞典〕。食べると福を招くとされた〔俚言集覧〕。三九*〔日本国語大辞典〕・三九日茄子*・三九日茄子*とも。なお、三九日は東北地方でいい、中部地方では三九日という〔民俗行事歳時記〕。

三月の糧 [さんげつ-の-かて]

①三月に渡る長旅や戦にもっていく食糧〔酒の肴雑学百科〕。転じて、②長途の旅支度〔日本国語大辞典〕。『莊子』(紀元前369~286年頃)逍遙遊の「適千里者、三月聚糧」による〔日本国語大辞典〕。

三絃草・三弦草 [サンゲン-ソウ]

アブラナ科のナズナ(薺)の別称。莢の形が三絃(三弦)(三味線)の撥に似ていることからの称。他にペンペン草(ペンペン草)・三味線草*・三味線草*・三味線草*・三味線草*・三味線草*・三味線草*・三味線草*・猫三味線・相撲取草・撥草などとも〔図説草木名彙辞典〕。薺は春の七草の一つ。葉・実を食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。全草「薺」を薬用(利尿・解熱・止血)〔図説草木名彙辞典〕。

三光 [さん-こう]

本来は日・月・星を指すが、懷石料理では膳の上の向付け・飯椀・汁椀の配置の形をいう〔茶道名数事典〕。

三香子 [サンコウ-シ]

フトモモ科のオールスパイスの漢名〔食材図典〕〔新版食材図典〕。果実または葉を香辛料とする。果実が胡椒に類似していることと、シナモン、ナツメグ、グローブの三種類のスパイスを混ぜた香りがすることからの称〔食材図典〕〔新版食材図典〕。百味胡椒*とも呼ぶ〔食材図典〕〔新版食材図典〕。ジャマイカ原産なのでジャマイカペパーとも呼ぶ〔食材図典Ⅱ〕。

三光鳥 [サンコウ-チョウ]

①スズメ目カササギヒタキ科のサンコウチョウ(三光鳥)〔類白大の鳥で日本へは夏鳥として渡来する。その声が清越、円囀で、日日月星〕あるいは「月日星ホイホイホイ」といっているように聞こえることからの称という〔書言字考節用集〕〔本朝食鑑〕〔図説鳥名由来事典〕。サンコウドリ(三光鳥)*とも。漢名は烏鳳〔本朝食鑑〕〔和漢三才図会〕。『和漢三才図会』(正徳2年-1712)に「烏鳳今云三光鳥」とある。江戸時代まで食したようだが、美味しくなく〔本朝食鑑〕。②スズメ目アトリ科のイカル(鶺鴒)の別称。鶺鴒は『医心方』(永観2年-984)や

数のつく食べ物

『本朝食鑑』（元禄10年-1697）に記載があり、薬用として食した。鶺鴒もその鳴き声が「月日星」といっているように聞こえることから「三光鳥」という〔本草綱目啓蒙〕〔大和本草批正〕。南部仙台地方でいう〔本草綱目啓蒙〕。イカルは水戸や出雲でいう〔本草綱目啓蒙〕。他にイカルガ〔和名鈔〕〔本草綱目啓蒙〕・マママワシ〔本草綱目啓蒙〕〔本朝食鑑〕と呼ぶ。漢名は鶺鴒（国字）〔医心方〕・桑紹〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕〔本朝食鑑〕。イカルを斑鳩と書くことも多いが、斑鳩はハト科の数珠掛鳩の漢名であって別物〔図説鳥名由来事典〕。

三光鳥〔サンコウードリ〕

サンコウチョウ（三光鳥）*の項の①に同じ〔和漢三才図会〕〔日本国語大辞典〕。

三合飯〔さんごう-いい〕

さんごうめし（三合飯）*に同じ。三合の飯〔日本国語大辞典〕。

三合飯〔さんごう-めし〕

さんごういい（三合飯）*とも。三合の飯。腹いっぱいになる飯の量。一人が食べて満腹になる穀物の量について「一合雑炊二合粥三合飯に四合団子五合牡丹餅六合栗餅」の語がある〔茶道名数事典〕。四合粉五合団子の項も参照。

三公目抜〔サンコウ-メヌケ〕

フサカサゴ科の深海魚〔食材図典Ⅲ〕。相模湾以北に分布し、三陸沖で獲れる。「三公」の語源は不詳。「目抜」の名は深海から揚げられたとき水圧の関係で眼が飛び出すことによる〔食材図典Ⅲ〕。北海道で珊瑚目抜・珊瑚〔図説魚と貝の大事典〕、岩手県でヒカリサガ、青森県でキンサガと呼ぶ〔食材図典Ⅲ〕。メヌケ類のなかでもっとも美味とされる高級魚〔食材図典Ⅲ〕〔図説魚と貝の大事典〕。

三国一〔さんごく-いち〕

甘酒の別称。甘酒は一夜のうちに熟成するところから一夜酒*とも呼ぶ。駿河、甲斐、相模の三国一の名物である富士山が孝霊天皇年間（紀元前290-215年）に一夜のうちに隆起してできたという伝説〔皇都午睡〕に基づき、同じく一夜づくりする甘酒を「三国一」と呼ぶようになった〔飲食事典〕。江戸時代には「三国一」という銘柄の甘酒や醴屋の看板〔俚言集覧〕〔皇都午睡〕があった〔江戸食べもの誌〕。また、『日本書紀』（養老4年-720）神代巻に、木花之開耶姫（木花之佐久夜毘売）が、天孫の子を一夜にして産んで火折尊ら三人の子を産んだとあり、この時に父の大山津見神が狭名田の茂穂をもって、今日の甘酒とされる天酎酒を醸んで嘗したとの説話がある。このことから大山津見神は酒解神と呼ばれ、木花之開耶姫

も酒解子神と呼ばれて、ともに酒造の神とされる。また、この時の火中出産の説話から、木花之開耶姫（木花之佐久夜毘売）は火山である富士山の富士浅間社の祭神となった。

三穀飯〔さんごく-めし〕

米に稗、麦、豆など雑穀を入れて炊いた飯〔飲食事典〕。岩手県東北部の貧しい山間部では稗四・麦三・米三の割合で炊いた飯が近年まで行われていたという〔飲食事典〕。現在また食物繊維豊富な健康食として人気が出た。

三五蕎麦〔さんご-そば〕

江戸時代に一膳が十五文の蕎麦。水野忠邦の天保の改革（1830-1843年）で諸物価の強制的値下げが行われ、蕎麦一膳が十六文から十五文とされたとき、二八蕎麦*を一膳が十六文の蕎麦の意と勘違いしていた者が、看板を「二八蕎麦」から「三五蕎麦」と書き直して物笑いになったという〔蕎麦史考〕〔飲食事典〕。この頃、二八蕎麦とはつなぎのうどん粉二分と蕎麦粉八分を混ぜたものであったことがわかる話である〔蕎麦史考〕。

三五団子〔さんご-だんご〕

江戸時代に一皿三串で十五文の団子、あるいは一串に五つ刺して三文の団子〔日本国語大辞典〕。九九で「三五が十五」との洒落。

三鈷松〔サンコーノーマツ〕

マツ科のクロマツ（黒松）の一園芸品種〔図説草木名彙辞典〕。三鈷松*・三葉松*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。黒松の種子は食用となる〔図説草木名彙辞典〕。

三献〔さん-こん・さん-ごん〕

酒宴の礼式の一つ。「献」は酒杯をすすめる意〔日本国語大辞典〕。①主客献饌の際の三度目の酒肴〔日本国語大辞典〕。一献*（初献）、二献に対していう〔日本国語大辞典〕。②中世以後の公家や武家の正式な酒宴の礼法では、膳で酒肴を出し、酒を大・中・小の三つ組みの杯で一杯ずつ計三杯すすめたいうえで、膳を下げる。これを一献*とし、初献、二献、三献と三度繰り返す、計九杯の酒をすすめること。七献や九献*も見られるが〔茶道名数事典〕、江戸時代になって三献に固定化した〔茶道名数事典〕。式三献*に同じ。三三九献*・三三九度*・三種三献*・三度三献*とも〔日本国語大辞典〕。

三菜〔さん-さい〕

三種の菜。一汁三菜の項を参照。

三椀子〔サン-ザシ〕

バラ科の落葉低木。山査子・山楂子とも書く。「三」は「山」からの転〔名数数詞辞典〕。中国原産。享保19年-

1734 渡来。樹高約 1.5^{メートル}、よく分枝し、とげがある。秋に赤色の果実を結ぶ。実は救荒用に生食もできるが〔図説草木名彙辞典〕、蜜煮やシロップ漬けもよい〔食材図典〕。また、果肉を薬用（解毒・利尿・通経）にする〔図説草木名彙辞典〕。

三三九献〔さんさん-くこん〕

三三九度*に同じ〔日本国語大辞典〕。『雑字類書（文明本節用集）』（室町時代中期）に「九献 クコン 日本世話 酒之名也 三々九献之義也」とある〔日本国語大辞典〕。三献の項・九献の項の①も参照。

三三九度〔さんさん-くど〕

三つ組の杯で三度ずつ三回、合計九回酒を飲むこと。三三九献*〔日本国語大辞典〕・三種三献*〔日本国語大辞典〕・三度三献*・三献の儀〔数のつく日本語辞典〕ともいう。現在では、結婚式のとき夫婦の契りのしるしに新郎新婦間でやりとりされる〔数のつく日本語辞典〕。かつては祝言のほか、出陣、帰陣などの献杯の礼でなされた〔たべもの日本史総覧〕。平安時代の公家の饗応の礼であった式三献*が武家社会を経て庶民の婚礼の形式として定着したもの。三三九度の語源は、①『大言海』によれば、三九献の義から〔日本国語大辞典〕。②『日本語原考』（与謝野寛〔著〕）によれば、ササゴト（酒事）を借字で「三三九度（ササゴト）」と書いたところから〔日本国語大辞典〕。三献の項・九献の項の①も参照。

三時〔さん-じ〕

午後三時頃（とき）との間食。御三時*〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕・お八つ*〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。こひる〔広辞苑〕。

三色鯛〔さんしき-だい〕

三色に染め分けた鯛肉の加工品。『鯛百珍料理秘密箱』（天明5年-1785）に記された鯛料理の一つ。五色鯛*と同じ仕方。色つけは好みの三色で行う。

三色田楽〔さんしき-でんがく〕

木の芽味噌、赤田楽味噌および卵味噌を塗って三色とした田楽豆腐。豆腐を短冊に切り、竹の田楽串に刺して焼き、裏返して熱いうちに手早く味噌を塗り、もう一度裏がして味噌の面にうっすら焼き目をつける〔とうふの本（日本料理技術選集）〕。

三食〔さん-じき〕

一日の三度の食事。朝食・昼食・晩食（夕食）をいう〔名数数詞辞典〕。さんしょく（三食）*〔名数数詞辞典〕。三食（三食）*〔日本国語大辞典〕。「下種も三食上膳も三食」（物事によつては上下貴賤の差はない）の諺がある〔毛吹草〕。二食の項も参照。

三枝九葉草〔サンシークヨウソウ〕

メギ科のイカリソウ（碇草）の別称〔図説草木名彙辞典〕。茎の先が三本の葉柄に分岐し、それぞれの先に三枚の小葉がつくことからの称。千鳥草*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。イカリソウは若芽・花を食用とし、成葉をリキュールにする〔食べられる野生植物大事典〕。根・茎・葉「淫羊藿」は薬用（強壮・強精）〔図説草木名彙辞典〕。

三枝五葉草〔サンシ-ゴヨウソウ〕

ウコギ科のトチバニンジン（椀葉人參）の別称〔本草綱目啓蒙〕。枝と葉の形状からの称。根茎「竹節人參」を薬用（鎮咳・去痰）〔図説草木名彙辞典〕。また、薬用酒（鎮咳・去痰・健胃整腸）とする。椀葉人參は、和人參・薩摩人參・吉野人參・椀人參・椀木人參・五葉人參・五加入人參・三枝五葉草・五葉草*などとも呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕。また五葉*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。和人參は朝鮮人參に対する称。

三戸酒〔サンシーシュ〕

①ザクロ科のザクロ（石榴・栳榴・若榴）の別称〔農業全書〕〔薬品手引草〕〔日本国語大辞典〕。若い種皮や果肉を食用〔図説草木名彙辞典〕。また、②石榴の種皮の果実酒〔図説草木名彙辞典〕。いずれも腹中の三戸の虫を酔わせて制してくれるということからの称。三戸の虫（すなわち上戸（清蛭）・中戸（白蛭）・下戸（血蛭）の虫）は道家でいい、人の腹中において、庚申の夜に人の陰事を天帝に讒すという。石榴は三戸の虫を酔わせてこれを制してくれるという〔農業全書〕。この話は、石榴の幹、枝、根、果皮を乾燥させたものが薬用（下痢止め・有鉤条虫駆除（虫下し））になること〔図説草木名彙辞典〕と関係するものか。

三鬆松〔サンシュウ-シヨウ〕

マツ科のサンコノマツ（三針松）*の別称〔図説草木名彙辞典〕。

三社〔サン-ジャ〕

カキノキ科のカキ（柿）の一品種。富山県西砺波郡福光町原産の大きめの渋柿〔新編原色果物図説〕。かつて福光の商人が在来（カキ）の柿をつるし柿にして、金沢市三社町に住む商人に販売したところ、三社町ではさらに二、三日炭火で乾燥した後、整形して仕上げ、木箱に詰めて「三社柿」として販売した。ここから元の柿の品種名が三社と呼ばれるようになったという〔新編原色果物図説〕。西勝寺柿とも〔新編原色果物図説〕。

三尺黍〔サンジャク-キビ〕

イネ科のモロコシ（蜀黍）の一種〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕。三尺蜀黍*とも呼ぶ。茎の高さが三尺（90^{センチメートル}）

になることからの称 [大和本草] [本草綱目啓蒙]。穀物。味は劣る [大和本草]

三尺胡瓜 [サンジャクーキュウリ]

ウリ科のキュウリ（胡瓜）のうち、中国華北型の長大品種 [食材図典]。冷涼な山間地帯で栽培される [食材図典]。産地により笠置三尺・兵庫三尺・宍粟三尺・富山三尺などの称がある [都道府県別地方野菜大全] [食材図典Ⅲ]。

三尺豇豆 [サンジャクーササゲ]

マメ科のナガササゲ（長豇豆）の一種 [食材図典] であるジュウロクササゲ（十六豇豆）*の栽培品種 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。莢が広く、長さが二、三尺（60～90^{cm}）以上にもなることからの称 [本草綱目啓蒙]。三尺不老* [本草綱目啓蒙]・三尺不老*・三尺豆* [日本国語大辞典] と呼ぶ。若い莢を食用 [日本の野菜] [食材図典]。京の伝統野菜の一つである柊 野豇豆もこの一種 [都道府県別地方野菜大全]。

三尺バナナ [サンジャクーバナナ]

バショウ科のバナナの種類ドワーフ・カーペンデッシュの別称 [食材図典]。突然変異による矮小性の品種。三尺（約90^{cm}）ぐらいの背丈でも実がつくことからの称。沖縄県、鹿児島県の奄美地方、東京都の小笠原地方などで栽培される。

三尺糸瓜 [サンジャクーヘチマ]

ウリ科のヘチマ（糸瓜）で実の長さが三尺（約90^{cm}）ほどになるもの。鹿児島では古くから未熟果を食用とした [都道府県別地方野菜大全]。六尺（約180^{cm}）にもおよぶものは六尺糸瓜*と呼ぶ [都道府県別地方野菜大全]。

三尺不老 [サンジャクーフロ・サンジャクーフロウ]
サンジャクササゲ
三尺 豇豆*の別称 [日本国語大辞典]。讃岐（今の香川県） [本草綱目啓蒙]・岡山県一部という [日本国語大辞典]。

三尺豆 [サンジャクーマメ]
サンジャクササゲ
三尺 豇豆*の略称。埼玉県一部という [日本国語大辞典]。

三尺蜀黍 [サンジャクーモロコシ]

サンジャクキビ
三尺 黍*に同じ [本草綱目啓蒙]。

三酒 [さん-しゅ]

①古代中国の三種の酒。事酒（冬に仕込み春にできあがる新酒）・昔酒（長くねかせた古酒）・清酒（祭祀に用いる澄んだ酒）の三種 [周礼（天官・酒正）] [日本国語大辞典]。転じて、②酒のこと [日本国語大辞典]。「食べ物の名数（6）」の三酒の項を参照。

三種合わせ大根 [さんしゅ-あわせ-だいこん]

三種の大根料理の盛り合わせ。『大根一式料理秘密箱』

（天明5年-1785）に記される。三種は、^{おろしシヨウガ}卸生薑を入れた^{ダイコンおろし}大根^{ダイコン}卸・針に切った冬漬け大根の香の物・花形に切った梅酢に漬けた大根。これらを一つの器に分けて盛り、少量の酒あるいは花^{ウツギ}鰯をかける [茶道名数事典]。七種大根の項も参照。

三州 [さん-しゅう]

さんしゅうざけ
三州 酒*の略称 [日本国語大辞典]。三河酒*。

三州酒 [さんしゅう-ざけ]

江戸時代、三州（三河の国）（今の愛知県東部）でつくられた酒 [日本国語大辞典]。強い酒として知られ、江戸では鬼ころしと呼ばれた [日本国語大辞典]。三州*・三河酒*とも呼ぶ。

三州仕立て [さんしゅう-じたて]

さんしゅうみそ
三州味噌*を用いた料理 [新版食物事典]。

三汁五菜 [さんじゅう-ごさい]

三種の汁と五種の菜（副食物・おかず）の献立 [日本国語大辞典]。ぜいたくな食事のたとえ。一汁一菜*に對するという [日本国語大辞典]。

三汁七菜 [さんじゅう-しちさい]

本膳料理の献立法の一つで三種の汁と七種の菜（副食物）を出す丁寧なもの [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。まず、正面中央に本膳（一の膳*）が置かれ、一の汁*、向付（膳）、坪（壺）（煮物）、飯、香の物を配する。右側に二の膳*が置かれ、二の汁*、平皿（煮物）、猪口（小鉢）（ひたしものまたは和え物）を配する。左側に三の膳*が置かれ、三の汁*、刺身、椀（炊き合わせ）を配し、膳向こうに焼き物をつける [茶道名数事典]。すなわち、二汁七菜*において三の膳に三の汁が加わったものである [茶道名数事典]。格式の高い場合は、本膳の右向こうに四の膳*（与の膳）（向詰）を配して焼き物を置く。四の膳（与の膳）は焼き物膳ともいう [精進料理（日本料理技術選集）]。また、五の膳（台引）を出す丁寧な場合もある [図説江戸料理事典]。『万宝料理献立集（通称卯百珍）』（天明5年-1785）には卯料理ばかりの「三汁七菜御膳献立」が記されている。

なお、菜の数を増やして三汁八菜*とすることもある。さらに、三汁九菜*、三汁十菜*、三汁十一菜*、三汁十三菜、三汁十五菜とすることもある [茶道名数事典]。一汁一菜の項・二汁五菜の項も参照。

三汁八菜 [さんじゅう-はっさい]

本膳料理の菜数。三種の汁と八種の菜。三汁七菜*より菜が一品多い。まず、正面中央に本膳（一の膳*）が置かれ、一の汁*、向付（膳）、猪口（小鉢）（ひたしものまたは和え物）、坪（壺）（煮物）、飯、香の物を配する。

右側に二の膳^{に ぜん}*が置かれ、二の汁^{に しる}*, 平皿^{ひらざら} (煮物), 揚げ物を配する。左側に三の膳^{さん ぜん}*が置かれ、三の汁^{さん しる}*, 刺身 (精進では酢の物), 深鉢 (和え物) を配する (精進料理 (日本料理技術選集))。さらに、本膳の右向こうに四の膳^{よ ぜん}* (与の膳) を置き、焼き物を置く (精進料理 (日本料理技術選集))。左向こうに台引 (五の膳) が配膳される [読む食辞苑] [精進料理 (日本料理技術選集)]。

重い儀式の時には本膳 (一の膳) の平碗も杉箱と称する足付きの杉折を用いる [読む食辞苑]。飯の盛り変えや汁の盛り変えは客の意にしたがう。続いて、台引、焼き物膳、三の膳を引いて、盃台を出し、銚子を出す。次に二の膳と引き替えに吸い物膳を出し、酒の肴を出す。酒宴が終われば、まず、吸い物膳を引き、湯および水を出す。次に蒸し菓子を出し、本膳と引き替える。その後、濃い茶、干菓子、薄茶の順に出して終わる [読む食辞苑]。

三汁九菜 [さんじゅう-きゅうさい]

本膳料理の菜数。三種の汁と九種の菜 [茶道名数事典]。五の膳も出す。五の膳には州浜台あるいは平皿、深皿、大平皿の類を置く [茶道名数事典]。

三汁十菜 [さんじゅう-じっさい・さんじゅう-じゅうさい]

本膳料理の菜数。三種の汁と十種の菜。『歌仙の組糸』(寛延元年-1748) に「五五三*七五三*盛りに、軽い三の汁を加え、杉焼き、貝焼き、茶碗皿盛りあるいは煎り鳥類の品々を出す。ただし、三の汁は、普通、精進のものがよいであろう。もっとも町屋の料理で三汁十菜はきわめてまれなことであるので、詳しくは記さない」とある。

三汁十一菜 [さんじゅう-じゅういちさい]

本膳料理の菜数。三種の汁と十一種の菜。『四季料理献立』(1700年代後半) に春夏秋冬の三汁十一菜の献立が記載される。また、『当流料理献立抄』(宝暦年間-1751~1763年) に三汁十一菜膳の据え方の挿し図がある。

三鬆松 [サンシュウ-ショウ]

マツ科のサンコノマツ (三鈴松)*の別称 [図説草木名彙辞典]。

三州味噌 [さんしゅう-みそ]

三州 (三河の国) (今の愛知県東部) の岡崎地方でつく

られる豆味噌 [日本国語大辞典]。三河味噌*。八丁味噌*。

三種三献 [さんしゅ-さんこん]

さんさんくど 三々九度*に同じ [日本国語大辞典]。

三種の肴 [さんしゅ-の-さかな]

①出陣祝い、帰陣祝い時の肴三種。打鮑^{うちアワビ}・搗栗^{からグリ}・昆布^{コンブ}。三つ肴*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。『軍用記』(伊勢貞丈 [著] 宝暦11年-1761) に「出陣の時に、一に打鮑、二に勝栗、三に昆布と、かくの如く祝うなり。うち勝ちよろこぶという心なり」とあり、「帰陣の時は、勝ちて打ちよろこぶと祝うなり。一勝栗、二打鮑、三昆布、かくの如く祝うべし」とある。出陣と帰陣では順番が入れ替わる [酒の肴雑学百科]。また、別の書に「一、あわび五本の際は昆布五切れ、勝栗七たるべし。あわび五本は御本意を達するという心なり。また、あわび三本の際は昆布三、勝栗五たるべし」とある [酒の肴雑学百科]。「勝栗」は搗栗 (栗の実を乾燥して臼で搗いて殻と渋皮をのぞいたもの [飲食事典]) のことで、『徴古歳時記』(平田篤胤 [著]) の「搗と勝と訓の同じければ、勝つという儀にとりて、これを祝節に用ふ」によるものである [飲食事典] [酒の肴雑学百科]。②正月の祝膳につきものの三種の肴。おせちに祝肴三種として、関東では黒豆^{クロマメ}・数の子^{かずこ}・田作り (ゴマメ) の三種が添えられる。関西では、田作りの代わりにたたき牛蒡^{ゴボウ}が用いられることもある [新・櫻井総合食品事典]。三つ肴*とも [たべもの日本史総覧] [絵解き名数事典]。「食べ物の名数 (6)」の三つ肴の項も参照。

三種盛り [さんしゅ-もり]

三種の食べ物を一つの器に盛ったもの。三点盛りとも [総合調理用語辞典]。懐石料理では、味の濃い動物性のものを主とし、味の薄い植物性のものを脇にして、添え物とともに一つの器に盛る [茶道名数事典]。盛り方には、三種をくっつけて盛る「寄せ盛り」と、散らして盛る「散らし盛り」がある [茶道名数事典]。食べ物の盛り方には、他に二種盛り^{にしゅも}*, 五種盛り^{ごしゅも}, 七種盛り^{しちしゅも}, 九種盛り^{きゅうしゅも}がある [総合調理用語辞典]。

【(3) 名前に数字の三がつく食べ物 (その2) に続く】

(2019年10月1日受理)
(2019年11月5日採択)